

長崎ちゃんぽん【セット内容をご確認ください】



ちゃんぽんスープ



ちゃんぽん麺



具 材

鍋の場合 お召し上がり方(1食分)

- 1** スープ
鍋に水300ccを入れ、沸騰したらスープを入れます。
 - 2** 凍ったままの具材、冷凍ちゃんぽんめんを袋から出して順に入れます。
注意:吹きこぼれないように火力を調整してください。
 - 3** めんを箸でほぐしながら強火で再沸騰させます。(約2分程度)
 - 4** 器に盛りつけてでき上がり。
- ※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。
※お好みにあわせて水の量を加減してください。

電子レンジの場合 お召し上がり方(1食分)

- 1** スープ
スープを器に入れて熱湯を300cc加え、よくかき混ぜます。
 - 2** ①の器に凍ったままのめんを入れた後に、具材を入れます。
 - 3** 500W 約7分
ラップをかけて、電子レンジであたためます。
※オート(自動)不可。
- 注意:** 外袋ごとレンジに入れないでください。
※具材が器に入らない場合、折ってから入れてください。
- 
- レンジ調理動画公開中

<使用上の注意> ※調理時間は目安です。鍋の大きさ、ガスの火力等により多少異なりますのでご注意ください。 ※調理器具が熱くなっています。熱湯やヤケドにはご注意ください。 ※調理前に解凍せず、必ず凍ったまま調理してください。

長崎皿うどん【セット内容をご確認ください】



皿うどんスープ



油揚げ中華麺



具 材

お召しあがり方(1食分)

- 1** めんを袋から取り出し、そのまま皿にのせ、軽く手で角をほぐします。
 - 2** 鍋に水250ccを入れて火をつけ、沸騰したら凍ったままの具材を袋から出して入れ、箸で具材をほぐします。
 - 3** 再沸騰したら一度火を止めてスープを入れ、とろみがつくまでかきまぜます。もう一度火をつけ、沸騰したらでき上がり。
 - 4** ①で盛りつけためんの上に具を均等にかけます。(お好みでウスターソース、酢などをかけるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。)
- ※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

電子レンジの場合 お召し上がり方(1食分)

- 1** 沸騰したお湯を用意し、井にお湯250ccを入れる。
 - 2** 500W 約5分
①にヤサイバックを入れてラップをかけ、500Wで5分加熱します。
 - 3** 加熱が終わったら皿うどんスープを1袋入れ全体をよく混ぜ合わせます。
 - 4** 500W 約1分
とろみが出たら再度ラップをかけて500Wで1分加熱してかき混ぜたら完成。
- 注意:** 外袋ごとレンジに入れないでください。
※具材が器に入らない場合、折ってから入れてください。
- 
- レンジ調理動画公開中

<使用上の注意> ※調理時間は目安です。鍋の大きさ、ガスの火力等により多少異なりますのでご注意ください。 ※調理器具が熱くなっています。熱湯やヤケドにはご注意ください。 ※調理前に解凍せず、必ず凍ったまま調理してください。 ※スープ袋を解凍の為に熱湯につけないでください。中身が固まる恐れがあります。